



MENU DE GROUPE A 44€

- APERITIF -

- Quercymûre de l'Avesnois

- ENTRÉES AU CHOIX -

- Lucullus de Valenciennes et Sa Gelée de Pomme
- Saumon Fumé et Ses Condiments
- Saint Jacques au Cidre de l'Avesnois ou à La Provençale
Cassolette d'Escargots de Bourgogne au Beurre Aillé
Maison

- PLATS AU CHOIX -

- Dos de Cabillaud Façon Meunière
- Filet Mignon de Cochon et Son Crémeux de Poivron au Chorizo
- Suprême de Pintade Sauce Champagne et Ses Légumes
- Médaillon de Veau aux Morilles

- DESSERTS AU CHOIX -

- Tarte au Citron Meringuée
- Craquant aux 3 Chocolats
- Profiteroles Maison et Ses Eclats d'Amandes
- Tarte aux Poires Amandines

Option: Plateau de Fromages de l'avesnois ou Rôti au
Maroilles sur son Lit de Salade 5.00€

EAU, VINS, CAFÉ COMPRIS

NOTRE CUISINE EST ÉLABORÉE AU SEL DE GUÉRANDE

Toutes nos Viandes sont Origine "France"

Le choix est limité entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

Des heures supplémentaires après 1h pour les repas du soir et après 20h pour les repas du midi vous seront facturées 35€ de l'heure par serveur et personnel de cuisine

Droit de bouchon: 4€ par bouteille